

Slow Food - WEIHNACHTESSEN
AM 09. DEZEMBER 2008

MENÜ

VORSPEISETeller

FELDSALAT MIT
HAUSGEMACHTER WildPASTETE
DAZU: ROTWEIN- CHARLOTTEN-CONFIT,
OMAS EINGEMACHTE ZWETSCHGEN UND Kürbis

HAUPTGERICHTE

ENTENBRUST MIT QUITTEN-ORANGEN-SAUCE,
BUBENSPIZLE UND WINTERGEMÜSE

oder

ZANDERfilet IN RieslingsAUCE
AUF RAHMSAUERKRAUT, HAUSGEMACHTE NUDeln

DESSERT

GEGARTE QUITTEN IN BURGUNDER-GEWÜRZsIRUP eingelegt
MIT PISTAZIEN-HASELNUSS-PARFAIT UND RUMtopf



PREIS PRO PERSON 30,00 € inklusive MINERALWASSER, KAFFEE UND
MEHRWERTSTEUER.